

Zeitschrift: Bulletin de la Société romande d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 21 (1924)
Heft: 12

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 07.06.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

BULLETIN DE LA SOCIÉTÉ ROMANDE D'APICULTURE

Pour tout ce qui concerne le Journal, la Bibliothèque et la Caisse de la Société, s'adresser à M. SCHUMACHER à Daillens (Vaud).

—— Compte de chèques et virements II. 1480. ——

Secrétariat :
Dr ROTSCHY,
Cartigny (Genève).

Présidence :
A. MAYOR, juge,
Novalles.

Assurances :
L. FORESTIER,
Founex.

Le *Bulletin* est mensuel ; l'abonnement se paie à l'avance et pour une année, par Fr. 6.—, à verser au compte de chèques II. 1480, pour les abonnés domiciliés en Suisse ; par Fr. 7.— pour les *Etrangers* (valeur suisse). Par l'intermédiaire des sections de la Société romande, on reçoit le *Bulletin* à prix réduit, avec, en plus, les avantages gratuits suivants : Assurances, Bibliothèque, Conférences, Renseignements, etc.

Pour la publicité s'adresser exclusivement à :

Monsieur F. COSANDIER, Le Chalet, Le Locle.

VINGT-UNIÈME ANNÉE

N° 12.

DÉCEMBRE 1924

SOMMAIRE — Nécrologie : M. Lazare Mongin. — Administration. — Assemblée des délégués. — Analyses de cire. — Conseils aux débutants pour décembre, par SCHUMACHER. — Réponse au comité de la Société des amis des abeilles de la Suisse alémanique. — Impressions sur l'excursion au Saguenay, par A. MAYOR. — Echos de partout, par J. MAGNENAT. — L'acariose dans le Haut-Valais, par le Dr O. MORGENTHALER, trad. Dr E. R. — Noséma, par C. THIÉBAUD. — Les vertus alimentaires et thérapeutiques des différents miels de fleurs (suite), par Alin CAILLAS, ing. agricole. — Rapport général sur les pesées de 1924, par François SAVARY. — La meilleure de nos plantes mellifères, par Louis ROUSSY. — Une drôle d'idée, par H. BERGER. — L'hivernage des abeilles, par Th. PAHUD. — Prix de revient d'un rucher de 3 m. 80 au carré, par H. BERGER. — L'exposition de Neuchâtel, par C. THIÉBAUD. — Nouvelles des ruchers. — Dons reçus. — Nouvelles des sections. — Questions.

† LAZARE MONGIN

Décidément le « Pied du Chasseral » traverse une série noire. Depuis deux ans et demi environ, c'est la sixième fois que la sinistre et inexorable faucheuse accomplit son œuvre parmi nous. Elle frappe aveuglément et pourtant semble avoir une prédilection marquée pour la coquette cité de Neuveville puisque, après nous avoir ravi les excellents apiculteurs qu'étaient M. et M^{me} Disdier, elle vient de terrasser en pleine activité et après quelques jours de maladie seulement un autre apiculteur de mérite en la personne de M. Lazare Mongin.

Quel brave homme que ce papa Mongin et comme il faisait bon le rencontrer à nos séances auxquelles il manquait rarement ! Sa



bonne figure empreinte de douceur et de sérénité ne laissait pas de frapper ceux qui l'approchaient pour la première fois et bien vite les avait conquis. Il ne comptait que des amis et comment aurait-il pu en être autrement ? Modeste, d'un abord facile, d'une parfaite urbanité, toujours content, toujours dévoué, c'était un modèle d'apiculteur. Il avait le cœur sur la main, aussi n'était-ce jamais en vain qu'on s'adressait à lui quand on avait recours à ses lumières. Horloger de son métier, il partageait tout son temps libre entre

sa famille qu'il chérissait et ses abeilles auxquelles il vouait une touchante sollicitude. Grâce à son esprit d'observation, à ses lectures et à sa longue expérience, il avait acquis de sérieuses connaissances en apiculture et d'ores et déjà on peut affirmer que sa perte sera sensible aux apiculteurs de la région.

Ce printemps encore, par une radieuse journée de mai, la section s'était donné rendez-vous à son rucher et nous ne nous lassions pas d'admirer les superbes cadres de couvain qu'on trouvait dans toutes ses ruches.

Le long espoir et les vastes pensées paraissaient encore de mise alors. Hélas ! la Providence en a jugé autrement.

A la famille éplorée nous réitérons ici l'expression de notre plus sincère et de notre plus vive sympathie.

W. Monnier.

ADMINISTRATION

Les membres isolés (ne faisant partie d'aucune section) ou abonnés simples sont priés de s'acquitter du prix de l'abonnement pour 1925 par versement de la somme de Fr. 6.— au compte de chèques II. 1480.

Les abonnés étrangers voudront bien nous envoyer par mandat postal la somme de Fr. 7.— (valeur suisse).

MM. les caissiers de sections sont priés d'adresser au caissier central l'indication du nombre de leurs membres et du total des cotisations versées pour l'exercice 1924, ceci en vue de la vérification des comptes de la Romande. En modification de la circulaire qui leur a été adressée, la date d'envoi de ces indications est avancée au 10 décembre, parce que la date de l'assemblée des délégués est elle-même avancée, pour permettre une décision en temps utile au sujet de l'Exposition de Berne en 1925.

ASSEMBLÉE DES DÉLÉGUÉS

Par extraordinaire, l'Assemblée des délégués est avancée d'un mois. Elle est fixée au samedi 10 janvier, à 13 heures, Buffet de la Gare, Lausanne.

Ordre du jour :

- 1^o Opérations statutaires.
- 2^o Question principale : Participation à l'Exposition de Berne.

Le Comité.

ANALYSES DE CIRE

M. le Dr Morgenthaler nous communique que l'établissement fédéral de bactériologie du Liebefeld fera sur demande des analyses de feuilles gaufrées, pour le prix de 2 fr. 50 par analyse. Il suffit d'envoyer 30 à 50 grammes de cire. Le résultat n'indiquera que s'il s'agit de cire pure ou non. Pour savoir la nature des substances additionnées il faut demander une analyse plus complète et son prix serait naturellement plus élevé.

CONSEILS AUX DÉBUTANTS POUR DÉCEMBRE

Je viens de rentrer au logis. Les taons ne m'ont pas gêné par cette bise cinglante qui a fait subitement baisser la température à 8° au-dessous de zéro. Et, comme d'habitude, en rentrant de mes courses j'ai été donné un coup d'œil au rucher : pas d'essaim, tout est tranquille, pas de mésanges non plus, il n'y a pas encore de cadavres d'abeilles devant les ruches et je veillerai à ce qu'il n'y en ait pas puisque c'est un des moyens par lesquels on peut éviter, sans les tuer, la visite de ces oiseaux, très gracieux et très utiles, mais très voraces aussi et par là dangereux pour la tranquillité de nos colonies.

Toute l'activité au rucher doit donc se borner pour ce mois à ces visites régulières. Ne touchez pas à vos ruches et si vous avez un pavillon, n'y entrez qu'en prenant toutes les précautions pour ne pas causer d'ébranlement à la construction.

Par contre, en ce mois de décembre, le travail ne manque pas pour l'apiculteur méthodique et ordonné. Il y a la mise au net de sa comptabilité afin d'avoir une vue claire du rendement de son rucher. Si vous ne faites de prix de revient du miel que dans les bonnes années, vous vous faites tort à vous-même et c'est ce qui explique les offres à prix dérisoires que nous voyons apparaître dès qu'au printemps il y a un peu de miel dans les hausses... ou même avant. Nous ne pratiquons pas assez, dans notre Suisse romande, la saine comptabilité et nous avons de grands progrès à faire dans ce domaine.

Mettez aussi au point vos notes personnelles prises au cours de l'année qui va se terminer, c'est en les relisant et en les classant que l'on fait des progrès. Elles représentent une richesse et vous pourriez en faire profiter les lecteurs du *Bulletin*.

C'est le moment de lire : la bibliothèque de la Romande est à votre disposition, toute gratuite, y compris les ports d'aller et retour. Relisez le *Bulletin*, il y a tel article qui demande à être relu et médité ou discuté. En lisant ou relisant prenez des notes que vous classez par ordre de matières pour les retrouver facilement. Il y a là de quoi passer agréablement de belles et bonnes soirées et ce faisant vous revivez des heures de soleil alors que la bise souffle ses rafales ou que la neige tourbillonne et fouette vos fenêtres.

Notre petit journal a encore bien des lacunes. Nous voudrions l'augmenter, mais le *caissier* ne veut pas. Il y aurait un moyen de

se concilier ce Cerbère, toujours grognon dès qu'on touche à sa caisse. Ce moyen, ce serait de lui fournir des annonces en plus grand nombre. Chacun a, une fois ou l'autre, quelque chose à vendre ou à acheter, soit dans le domaine de l'apiculture soit dans d'autres domaines et les lecteurs de notre *Bulletin* sont au nombre minimum de *quatre mille*. Essayez et vous verrez que vous réussirez en faisant ainsi coup double. D'autres journaux apicoles ont jusqu'à 20 à 30 pages d'annonces ou plus encore, ce qui permet à l'administration d'augmenter la partie rédactionnelle du journal et sa variété. Si chacun y va d'une petite annonce, si petite soit-elle, l'effet sera grand et tous y gagneront. Réfléchissez-y, cher collègue, il en vaut la peine. Notre service des annonces est prêt à étudier pour chacun de « petites annonces » à conditions très avantageuses.

D'autre part il reste encore, hors cadre, nombre d'apiculteurs que vous connaissez et qu'un mot de vous amènerait dans nos rangs. Invitez-les à une séance de section, ils y verront le profit qu'il y a à faire partie de notre association. Celle-ci, plus elle sera grande plus elle pourra offrir d'avantages sérieux et positifs à ses membres et défendre les intérêts de tous.

Malgré l'appel fait, nous n'avons reçu que peu de nouvelles des ruchers et pourtant il serait intéressant, nous le répétons, de pouvoir faire un tableau d'ensemble de ce qui se passe dans nos ruchers romands. Ce n'est pourtant pas un travail d'Hercule que d'envoyer quelques lignes... figurez-vous que c'est... à votre bonne amie, mais ne soyez pas aussi long... que le donneur de conseils.

Bon hiver et bon travail.

Daillens, 20 novembre.

Schumacher.

RÉPONSE

AU COMITÉ DE LA SOCIÉTÉ DES AMIS DES ABEILLES DE LA SUISSE ALÉMANIQUE

Le Comité de la Société d'apiculture de la Suisse romande a pris connaissance de l'article contenu dans le numéro de novembre 1924 de la *Blaue*. Il est heureux d'apprendre que M. Angst, au nom du Comité de la Suisse alémanique, reconnaît que le terme de « Minderwertig » (de qualité inférieure) ne se rapporte pas au miel de la Suisse romande. Hélas ! dans plusieurs circonstances, tant oralement que par écrit, ce terme de « Minderwertig » avait été ajouté comme quali-

ficatif semblant naturel au miel de la Suisse romande. Quant à la question du prix réduit auquel les apiculteurs romands vendent leur miel, il est bien loin de signifier la moindre valeur de ce miel, mais seulement que les apiculteurs romands n'ont pas mis un temps hors proportion pour s'apercevoir que la lutte contre les miels étrangers ne peut s'organiser que sur ce terrain. Le Comité de la Suisse romande s'aperçoit avec plaisir que le Comité de la Suisse alémanique abonde dans le même sens (article page 443 de la *Blaue*, de novembre 1924).

Quant aux questions qui tendent à mettre en cause des personnalités, elles ne sauraient que créer des complications et de la discorde pour le plus grand dommage de l'apiculture suisse en général.

Pour ce qui est de la concurrence que le miel de la Suisse romande et du Tessin peut faire sur les marchés de Bâle, Berne et Zurich aux miels de la Suisse alémanique, elle est le fait des commerçants de ces localités et de l'appréciation du public qui semble préférer un miel tel que celui fourni par la Suisse romande.

Le Comité de la Suisse romande aime à espérer que le conflit est clos et qu'à l'avenir les articles publiés tant par les uns que par les autres seront contrôlés de manière à ne pas prêter le flanc à des interprétations « dubieuses ».

Le Comité.

IMPRESSIONS SUR L'EXCURSION AU SAGUENAY

Nous partons, trente-cinq à quarante congressistes de Québec, le samedi à 8 heures du matin sur le bateau touriste qui se trouve complet, soit environ deux-cent-cinquante passagers.

L'excursion comprend le logement et l'entretien sur le bateau pour trois journées et deux nuits, car il nous remontera jusqu'à Montréal.

Nous descendons la baie du Saint-Laurent en côtoyant la rive gauche. Après avoir copieusement déjeuné (je parle du quatuor Dadant, Baldensberger, Tombu et Mayor, qui se retrouve au complet) nous nous installons confortablement sur le pont pour jouir du spectacle grandiose qu'offre cette belle mer qu'est la baie de Saint-Laurent. On croise de nombreux bateaux qui jettent leurs trois notes graves en guise de salut. Dans quelques ports le bateau touche pour prendre ou laisser des touristes.

C'est ainsi qu'après avoir côtoyé la majestueuse Ile d'Orléans, le bateau s'arrête successivement à Baie Saint-Paul, situé à l'extrémité de la rivière Gouffre, en face de l'Ile aux Cendres, puis à Murray-

Bay, à Saint-Siméon, Saint-Firmin en face de l'Île Verte pour arriver l'après-midi à Tadousac, superbe petite plage qui est l'entrée du Saguenay mais que l'on ne peut voir depuis le port miniature. Il faut monter au village et redescendre de l'autre côté de la colline où elle s'étale avec ses petits cottages et ses hôtels. Tadousac qui était autrefois un poste important d'Indiens fut découvert par Jaques Cartier en 1835.

Puis, après trois heures de marche, voici une petite anse sur la rive droite dans laquelle on croit distinguer un port. Le bateau s'en approche, on touche pour débarquer quelques touristes. Une petite rivière qui sort d'une gorge profonde vient grossir le Saguenay. On nous explique qu'un semblant de chemin remonte la rivière et qu'à quelques milles en arrière se trouve le village. Nous repartons pour nous arrêter deux heures plus tard à l'anse de Saint-Jean. C'est un peu avant la tombée de la nuit, le soleil envoie ses derniers rayons qui plongent dans la gorge sombre. L'eau noire s'irradie de reflets d'or et tout au fond du goufre, bien loin en avant de nous, on aperçoit un point blanc sur un rocher sombre ; c'est le Cap de la Trinité avec la statue de la Vierge.

Nous y arrivons à 9 heures, la nuit est venue et le projecteur fouille pour un moment les profondeurs noires jusqu'à ce qu'il ait découvert la statue qu'il salue puis tout autour de nous retombe dans le noir d'encre. Sur le bateau on s'amuse, l'orchestre joue, les jeunes dansent et le quatuor regarde en devisant d'abeilles.

A 11 heures nous arrivons à Bagotville ; le lendemain c'est dimanche, nous mettons le nez sur le pont. On nous permet de descendre et durant une demi-heure nous sommes contents de humer l'air du pays.

Un bâtiment assez vaste servant d'embarcadère, quelques échoppes de vendeuses, une taverne et c'est tout. Cependant on devine qu'au-dessus des falaises il y a de la vie, un pignon coquet émerge des sapins et plus en arrière on devine un hôtel.

Le chargement du bateau commence, ce n'est pas une petite affaire car les eaux sont basses, c'est la saison, et le pont du débarcadère offre une déclivité telle qu'il est dangereux de s'y hasarder.

Pourtant en tout dernier lieu on y descend une auto, mais que de précautions ! Un solide filin amarré au plancher du port enlace à l'essieu arrière, puis le bonhomme à son volant se laisse couler dans l'entonnoir et arrive dans le pont inférieur du bateau rejoindre d'autres marchandises. Cette manœuvre s'est répétée à tous les ports du retour, de sorte qu'il y avait bien dix à douze automobiles sur le bateau pour rentrer à Québec.

A 7 heures nous repartons, faisant ainsi de jour le parcours fait premièrement durant la nuit.

A 8 heures nous passons entre deux rochers rouges immenses ; le bateau semble à peine pouvoir passer, il lance ses notes graves qui sont répétées à l'infini par des échos merveilleux ; une particularité remarquable, effet du mirage ou du courant.

Le bateau est si près du rocher que l'on croirait pouvoir le toucher avec une canne à pêche, et pourtant si on jette une pierre, on ne le touche jamais, la pierre retombe à la mer perpendiculairement sans avoir touché le rocher. Chacun donne de ce fait une explication à sa façon, ce qui n'empêche que pour moi cela reste un mystère.

On nous annonce pour Tadousac un arrêt de deux heures, une messe sera dite dans la plus ancienne chapelle du Canada.

Contents de nous dégourdir les jambes nous sommes les premiers à terre, passant par un embarcadère, auquel joute une petite place encombrée de voitures qui veulent nous remonter au village. Nous préférons faire la route à pied sur un petit trottoir de bois longeant la sente qui conduit sur la colline.

Rien de comique comme cette sente ; deux ornières profondes dans le sable mou entre lesquelles une planche pas très large, sur laquelle trotte le cheval. La pente est roide et les grandes roues des charrettes qui s'en vont à toute allure soulèvent des tourbillons de poussière rouge. Puis voici une forêt puis bientôt un village. Petit village, caché dans une creuse boisée qui descend jusqu'à la baie. Une grande église moderne toute blanche ; mais nous voulons voir la petite chapelle, c'est pourquoi nous contournons un petit monticule qui descend vers la mer et nous voici tout près de la plage.

Dans un petit enclos un peu nu, une miniature de chapelle. L'extérieur a été fraîchement repeint, mais après être monté les quelques marches de bois qui conduisent au porche, on reste frappé par la simplicité toute primitive conservée dans tous les détails de l'intérieur. Cette chapelle, la plus ancienne du Canada, fut construite par les Jésuites en 1646.

Des parois blanchies à la chaux et sur lesquelles le temps a laissé des traces. Quelques bancs, des chaises sur un plancher disjoint et devant le chœur un petit autel minuscule où le prêtre, servi par un enfant de chœur, dit l'office. L'église s'est remplie des gens du bateau. Accompagné par M. Baldensberger nous laissons les fidèles à la messe pour aller reprendre la forêt qui nous a tentés si fort en montant. Nous y passons deux heures délicieuses. A peine dans le grand bois nous avons la veine de trouver force champignons, les

uns connus, pareils aux nôtres mais un gros noir nous intrigue. Nous en faisons une grosse cueillette que nous emporterons au bateau où M. Baldensberger nous en fera une démonstration.

En cours de route dans les rochers près du port, nous découvrons une superbe touffe de lis en fleurs. C'est un lis rose pâle, moucheté de brun foncé dont les pétales gracieusement recourbés sont du plus bel effet. Inutile de dire que nous faisons une ample provision de cayeux que je tâcherai de rapporter en Europe car c'est le lis du Labrador.

On a connu l'arrêt du bateau au village et voici des colporteuses qui nous attendent. C'est à celle qui vantera le plus sa marchandise confectionnée avec du foin odorant et qu'on nous dit être faite par des Indiens. Ceci à titre de réclame, mais après tout il se peut fort bien qu'il leur reste à elles-mêmes un peu de sang indien dans les veines. De beaux grands yeux foncés, des cheveux noirs, mat, encadrent un visage couleur de brique mal cuite. Sans le regard un peu arrogant, ces jeunes filles seraient vraiment belles.

Quelques coups de sirène nous rappellent au bateau, puis route vers Québec où nous arrivons vers 9 ½ h. pour repartir à 10 h. pour Montréal.

Le distance de Québec à Montréal est de 184 milles par eau et de 172 milles par terre. Le bateau emploie 12 heures pour le trajet et le chemin de fer (express) 5 heures.

En bateau le trajet est très agréable. Au départ de Québec nous filons entre les berges illuminées jusqu'à l'immense pont qui traverse le fleuve et qui est une des gloires du Canada. Construit tout en fer, avec deux seuls piliers de pierre dans les bords du fleuve, il est assez élevé pour permettre le passage des plus grands steamers. Sa longueur est de 3240 pieds, largeur 90 et 137 millions de tonnes de fer ont été utilisées pour sa construction.

Dès le petit jour nous sommes sur le pont. Au fur et à mesure que le brouillard se dissipe nous pouvons admirer l'imposante majesté de ce fleuve. De grandes îles, les unes sauvages et paraissant désertes, les autres très peuplées, avec des villages et de petites villes. Aucun pont ne les relie aux rives du fleuve. Il y a pour cela un bateau spécial, tels ceux qui font le service entre Québec et Lévis. Les piétons, les chars, les autos viennent, au moyen d'une petite passerelle parfois très raide, s'arranger sur le pont et arrivés sur la rive opposée ils en sortent comme ils sont entrés. Cela donne une bien singulière sensation de demeurer dans l'auto qui s'engage sur le bateau et d'y faire la traversée. Les deux rives du fleuve sont très planes,

parfois d'immenses étendues de roseaux ou de joncs abritent de nombreux vols d'oiseaux aquatiques de toutes couleurs. A partir de Soral le fleuve devient plus étroit, et continue à se resserrer jusqu'au port de Montréal où il n'a plus qu'environ 2 milles de large.

Arrivés à Montréal à 11 heures par le bateau du Saguenay, des autocars nous prennent à quai et nous conduisent à l'hôtel Mont-Royal. Reçus par les apiculteurs de la contrée de Montréal, notre groupe d'environ 150 personnes repart presque aussitôt en autocars et en autos pour le village de la Prairie en passant le célèbre pont Victoria de Montréal qui traverse le Saint-Laurent un peu au-dessous des rapides de la Chine. Ce pont qui n'a pas moins de 29 arches dans le fleuve et qui mesure 1 ½ mille de longueur, soit environ 2 ½ km., représente le point terminus de la grande navigation sur le Saint-Laurent.

Arrivés à la Prairie, les apiculteurs sont reçus magistralement par les autorités, et le Cercle des Fermières offre à tous un lunch qui restera légendaire et d'autant plus agréable, si aimablement servi par toute cette cohorte de jeunes fermières.

Un échange de paroles aimables a lieu entre les autorités de la Prairie et les délégués étrangers assistant au Congrès. Sitôt après le lunch nous repartons à environ 40 milles plus au Sud chez les éleveurs célèbres Prud'homme et Willis, à Beauharnois, où nous assisterons à de nouvelles démonstrations sur l'élevage des mères.

En cours de route nous traversons un territoire de réserve indienne. On demeure surpris de voir l'état arriéré de ces populations, mais M. le Dr Brisson m'explique que malgré toutes les avances du gouvernement ces populations sont réfractaires à la civilisation.

Le rucher de M. Prud'homme, à Châteauguay, comprend 200 et quelques colonies système Langstroth placées sur de petites dalles en ciment qui émergent du sol à peine de quelques centimètres. Toujours des abeilles jaunes, dorées et si douces que malgré les 150 personnes qui vont et viennent parmi ces ruches, et, pour la plupart sans voiles et sans fumée on n'enregistre pas une seule piqure. C'est à douter que ces abeilles-là ont des aiguillons.

M. Prud'homme nous explique avec démonstrations pratiques tout le système perfectionné de l'élevage des mères. Il se résume dans les soins qu'il apporte au choix des colonies destinées à fournir les mères comme à celles fournissant les bourdons.

Chez M. Willis, à Beauharnois, il m'a été donné de voir en réalité un rucher tel qu'on nous les a souvent représentés dans les images plus ou moins alléchantes des réclames. Ce rucher compre-

nant 300 colonies et environ 3 ou 400 caissettes d'élevage est installé comme les précédents, c'est-à-dire chaque ruche placée sur une petite plateforme en ciment qui émerge à peine de terre. Cela s'explique parce qu'on pratique l'hivernage en silos. La ruche utilisée est la ruche de Langstroth avec cadre unique, c'est-à-dire que les cadres qu'on utilise comme hausses sont les mêmes que ceux du corps de ruche. Durant la récolte on ne fait que d'entasser les ruches vides sur les colonies. On voit des colonies avec six ou sept et même huit ruches empilées au-dessus. Une de celles-ci désignée par M. Willis et que je passe sous l'appareil photographique rapportera dit-on 400 livres de miel.

Comme je manifestais mon étonnement d'une si grande production par une ruche d'une capacité aussi restreinte, on voulut bien m'expliquer ce qui pour nous était un mystère.

L'apiculteur choisit au printemps ses mères les plus prolifiques et au fur et à mesure qu'il trouve de beaux cadres de couvain operculé, il les retire en enlevant les abeilles pour les placer dans la ruche supérieure. Il les remplace dans le corps de ruche par de beaux cadres que la reine s'empresse de garnir d'œufs.

Au fur et à mesure qu'il y a du couvain operculé il le place dans les ruches supérieures. En ce faisant il a du couvain dans trois corps de ruches superposées. La reine est confinée dans le corps de ruche inférieur par une cloison spéciale.

Lorsque la récolte de trèfle arrive, les colonies qui ont été ainsi préparées et qui comptent trois ou quatre populations ordinaires ont tôt fait de remplir toutes les ruches que l'on place au-dessus.

Un appareil spécial monté sur roues vient se placer sur la ruche et soulève sans effort apparent les étages supérieurs pour en intercaler un nouveau. Les reines que l'on a forcées de telle façon sont épuisées au bout de deux ans. La race de M. Willis est la même abeille jaune inoffensive dite Italienne pure.

Dans le centre du rucher un vaste et spacieux bâtiment réunit tous les locaux nécessaires à cette belle exploitation.

Plusieurs petits moteurs miniature à gazoline servent à actionner un matériel ultra-moderne. Un chauffage à vapeur complète l'installation. Ainsi, le miel maintenu à une température égale est refoulé automatiquement de l'extracteur multiple dans de grands maturateurs dans lesquels il est maintenu à la même température pour en activer la maturation.

Trois pressoirs, chauffables, reçoivent les opercules qui en res-

sortent rapidement en une masse compacte et serrée dans laquelle il ne reste aucun miel.

Un monstrueux couteau à désoperculer chauffé à la vapeur me fait cependant l'effet d'être bien encombrant à manier.

Dans d'autres locaux munis d'un outillage moderne, M. Willis fabrique ou fait fabriquer ses ruches, caisses d'emballage pour le miel ainsi que tout son matériel d'élevage de mères. Cette installation représente pour moi l'idéal d'une installation apicole de grand modèle.

Il est bon d'ajouter que le pays est si vaste et qu'il offre à l'abeille des ressources si abondantes que l'on s'étonne du nombre relativement petit des apiculteurs.

La grande récolte se fait à fin mai, juin et juillet sur le trèfle blanc ou rosé qui constitue le fourrage par excellence, et pousse spontanément dans toutes les terres du Canada. A cela on peut ajouter le mélilot blanc, la verge d'or et l'épilobe qui envahissent tous les terrains vagues ou incultes.

M. Willis s'est spécialisé dans l'élevage et la sélection des mères.

Il a, dit-il, livré au commerce 4000 mères fécondées en 1924. — Avant de quitter Beauharnois, M. Willis nous fait encore visiter l'importante fabrique de meubles Kilgur où nous avons l'occasion de voir travailler des machines nouvelles qui rendent un travail extraordinaire.

(A suivre.)

A. Mayor.

ECHOS DE PARTOUT

Abeilles sans aiguillon.

On pouvait lire il y a quelque temps dans un certain nombre de journaux : « Un Américain, M. Campbell, est parvenu à produire une race d'abeilles sans aiguillon. Ces abeilles ne le cèdent en rien à leurs sœurs piquantes sous le rapport du travail et de la production. » Et le rédacteur y allait de quelques lignes ou d'une colonne de son cru, suivant son tempérament. Or, voici la vérité concernant cette trouvaille :

Un M. Campbell, apiculteur, faisant de la réclame en faveur d'une exposition, dit entre autres choses qu'on y verrait des abeilles extrêmement douces. Un reporter raconta que ces abeilles ne piquaient pas, et tout le reste vint par surcroît. L'histoire des abeilles sans aiguillon fait donc pendant à celles des prunes sans noyau et à celle des célèbres forceries de pommes de terre.

Désinfection des rayons loqueux.

On nous a demandé la formule de la solution Hutzelman que, par prudence, nous avons omise lors de la première mention que nous avons faite de cette nouveauté. Nous croyons n'être plus tenu à la même réserve, car le traitement Hutzelman semble avoir franchi la période expérimentale ; il est employé avec un plein succès aux Etats-Unis, et M. E.-R. Roat ne craint pas de dire que la découverte ou l'invention du Dr Hutzelman ouvre une ère nouvelle pour l'apiculture. Il met cette découverte sur le même pied que l'invention de la cire gaufrée, de l'extracteur et du cadre mobile.

Il est bien entendu que la solution Hutzelman n'est pas un remède proprement dit contre la loque ; elle permet seulement de conserver des rayons qui eussent été perdus autrement ; elle permet aussi et surtout d'éviter la contagion par l'emploi d'un matériel suspect, et ce sont là d'importants avantages.

Voici maintenant la formule, elle est fort simple : alcool du commerce, même dénaturé, 80 %, formaline liquide, 20 %. Et voici la technique du procédé. Les rayons contenant du miel sont d'abord passés à l'extracteur, puis tous les rayons sont lavés à grande eau au moyen d'une seringue ou d'un jet d'eau sous pression. L'eau est ensuite enlevée, au moyen de l'extracteur par exemple, puis les rayons sont placés debout dans un récipient assez grand où ils sont maintenus d'une manière quelconque. La solution est alors versée lentement, de manière que *toutes* les cellules se remplissent les unes après les autres à mesure que monte le liquide. Après 48 heures, les rayons sont passés à l'extracteur pour récupérer la solution, et ils peuvent être rendus aux abeilles. Il n'est pas nécessaire, paraît-il, de désoperculer les cellules contenant des larves mortes, car la solution traverse les opercules qui sont poreux comme chacun sait.

Un journal, l'*Apicoltora Italiana*, pense qu'on pourrait, par économie, remplacer l'alcool par de l'eau. A notre avis ce serait une petite spéculation, car selon le Dr Hutzelman l'alcool est nécessaire pour désagréger les écailles desséchées au fond des cellules. La solution peut du reste servir indéfiniment.

Est-ce bien en Amérique ?

Nous lisons dans l'*American Bee Journal* : « L'année dernière un de nos voyageurs visitant une région de l'Illinois (le propre Etat de M. Dadant) a trouvé presque à notre porte beaucoup d'apiculteurs n'ayant jamais entendu parler de journaux apicoles, n'employant pas encore un matériel moderne, plusieurs se servant de

simples caisses à rayons fixes, avec beaucoup de loque ; pas d'association. En un mot une industrie négligée et piteusement fournie ne laissant aucun profit. »

Ces lignes sont traduites du numéro d'octobre 1924. Elles sont de nature à nous réconforter, en nous montrant qu'après tout nous ne sommes pas tant que cela au-dessous du niveau des autres peuples.

Une autre histoire.

Cette fois, ce sont les Américains qui ont le beau rôle. Une association de producteurs de fruits de l'Etat d'Orégon vient d'engager un spécialiste pour surveiller les nombreux petits ruchers installés dans ses vergers. Le miel, si il y en a, sera vendu pour l'association, mais le but principal est la fertilisation des fleurs, et les abeilles devront être conduites avant tout pour atteindre cet objectif.

Nous voici loin des communes qui frappent d'un impôt spécial les abeilles sous prétexte qu'elles détruisent les framboises, piquent les cerises, rongent les pommes et les poires. Quand nos agriculteurs sauront-ils enfin que les abeilles augmentent la plupart de leurs récoltes et que la production directe du miel n'est qu'une toute petite partie de la production indirecte due à la collaboration de nos amies ?

Transport d'abeilles à grande distance.

Mille essaims de deux livres ont été envoyés d'un seul coup de Conway, dans la Caroline du Sud, à Winipeg, Canada, soit à une distance de plus de 3200 kilomètres. Et nous qui nous faisons du souci pour conduire une trentaine de ruches à la montagne !

Démission du Dr Phillips.

Je m'aperçois que, pour aujourd'hui, ces soi-disant échos de partout sont en réalité des échos d'Amérique. Je suis cependant obligé de mentionner encore la démission du Dr E.-F. Phillips de ses fonctions de chef du Bureau d'Entomologie des Etats-Unis. Le Dr Phillips dont les lecteurs du *Bulletin* ont pu lire un intéressant travail dans les deux numéros précédents du journal, a été pendant ces dernières années l'instigateur d'une foule de recherches au sujet des abeilles, recherches de la plus grande valeur pour l'apiculture en général. Il quitte ses fonctions pour se vouer à l'enseignement de l'apiculture. Son successeur est M. J.-I. Hambleton, attaché au bureau d'Entomologie depuis 1921, et déjà connu par quelques travaux sur les abeilles.

J. Magnenat.

L'ACARIOSE DANS LE HAUT-VALAIS

M. Magnenat, dans le *Bulletin* de novembre, se demande si l'acariose a réellement été introduite de la Suisse romande à Binn. Ayant suivi le cas de près je puis répondre ce qui suit :

L'acariose a été découverte au début de juillet dans le rucher de M. J., à Binn ; les six autres ruchers de la localité étaient indemnes comme j'ai pu le constater au cours d'une inspection faite sur place avec l'aide de M. Amacker, inspecteur des ruchers.

Le rucher de M. J. se composait de quatre colonies, qui avaient été achetées dans la Suisse romande en mai 1923, et de cinq essaims issus de ces colonies. Auparavant M. J. ne possédait pas d'abeilles et de ces neuf colonies huit étaient atteintes et durent être détruites.

Etant donné la position isolée de Binn il n'y avait guère d'autre explication possible que les abeilles étaient déjà contaminées lors de leur arrivée en mai 1923. Aussi était-il tout indiqué de procéder à une inspection du rucher du fournisseur, et nous la fîmes avec M. Forestier et M^{lle} Piédallu. Un examen préliminaire nous permit de constater l'acariose dans une colonie orpheline (chose étonnante seulement sur les bourdons), mais l'examen définitif n'est pas encore terminé.

Il y a quelques semaines un second foyer d'acariose a été découvert dans la Suisse alémanique, à *Brigue*. La colonie atteinte a également été importée en 1923 de la Suisse romande, provenant d'un village des environs de Sion. Tous les autres ruchers de Brigue sont indemnes, aussi est-il également très probable, que dans ce cas, les abeilles étaient déjà malades lors de leur arrivée en 1923. Nom et domicile du vendeur ont été communiqués à M. Gay, inspecteur, afin qu'il contrôle s'il existe un foyer d'acariose dans cette localité. ¹

Jusqu'à ce jour, on ne connaît aucun autre foyer d'acariose dans la Suisse alémanique ; mais on en a trouvé par contre en 1923 un foyer très étendu en Autriche.

Il est très curieux que la maladie, soit à Binn, soit à Brigue, ne se soit pas étendue aux autres ruchers bien que les colonies malades fussent là depuis plus d'une année. Il y a là peut-être un argument en faveur de la théorie que seules certaines races d'abeilles sont

¹ (*Réd.*) Aux dernières nouvelles, M. Morgenthaler nous avise que l'acariose a été constatée dans un rucher de Vex, qui a expédié des ruches à Brigue.

atteintes par l'acariose alors que d'autres lui résistent. On a l'impression que dans la Suisse romande un obstacle naturel inconnu s'oppose à la propagation illimitée de la maladie, car si nous y connaissons actuellement soixante ruchers infectés, nous n'avons jamais entendu dire que la maladie ait tellement pris le dessus qu'elle rende impossible l'apiculture dans des régions entières comme ce fut le cas en Angleterre. Notre race indigène constitue-t-elle cet obstacle par elle-même ? Est-elle plus résistante que les races importées ? Nous avons pu faire des essais qui doivent répondre à cette question et j'en parlerai dans mon rapport annuel, lequel paraîtra dans un des premiers numéros de l'an prochain. Toutefois, le résultat définitif de ces essais ne sera connu que dans un à deux ans.

Dans l'intérêt général il sera toujours indiqué, jusqu'à ce que cette question soit tranchée, d'agir avec beaucoup de prudence dans le commerce des abeilles. N'oublions pas qu'une inspection ordinaire, faite surtout en été, ne veut rien dire et que seul un examen microscopique répété peut, en une certaine mesure, donner la garantie qu'une colonie est vierge d'acares.

Dr O. Morgenthaler, au Liebefeld.

Traducteur : *Dr E. R.*

NOSEMA

Cette très grave maladie a sévi intensément dans notre terre romande cette année.

Des statistiques tenues dans quelques régions ont permis de se rendre compte que presque toutes les ruches étaient atteintes dans le côté ouest du Val-de-Ruz et un bon nombre dans la région du Vauseyon et de Peseux. Lors d'une première inspection faite en janvier, un petit pour-cent recelait la maladie. En avril, celles qui s'étaient réveillées atteintes en janvier ou bien étaient perdues, ou bien s'étaient affaiblies pour devenir des non-valeurs, mais un grand nombre d'autres étaient atteintes. Ces dernières, avec l'été, se sont développées à peu près normalement.

Avec M. le Dr Morgenthaler, du Liebefeld, nous croyons qu'un bon nombre de pertes au printemps sont dues au noséma, et non, comme on le croit souvent, à des manipulations maladroites d'apiculteurs inhabiles.

Pour la lutte contre la loque ou l'acariose, nous sommes armés ; contre le noséma nous n'avons encore rien fait. Pourquoi ? parce

que nous ne sommes pas orientés sur les moyens de propagation de la maladie, sur ses causes, sur ses effets, sur ce que nous coûterait une assurance, à supposer qu'une assurance soit possible vu le nombre élevé des cas, parce que nous ne connaissons aucun remède, et parce que, surtout, certains apiculteurs ne veulent pas admettre que le *noséma* soit une maladie, une maladie grave. Ces apiculteurs vous répondent qu'il y a toujours eu des ruches qui périssent en hiver et qu'il y en aura toujours. Eh bien non, nous devons faire comprendre à ces apiculteurs qu'il y a une lutte à entreprendre, l'ennemi sera tenace, difficile à vaincre, il est de notre devoir de lutter. M. le Dr Morgenthäler ne demande qu'à continuer les études, mais il lui faut l'aide des apiculteurs, la révélation exacte de toutes les observations qu'il nous sera donné de faire, nous devons le documenter. A nous la partie pratique de la lutte, à lui l'étude des infiniments petits.

Questionnez les trois apiculteurs de Coffrane et Montezillon qui entre les trois ont perdu une soixantaine de ruches, ils vous diront ce qu'ils pensent du *nonéma*, maladie sournoise qui ne se manifeste par aucun signe si ce n'est la disparition des abeilles, et un beau jour de printemps vous trouvez votre rucher plein de nourriture et de couvain mort, mais vide d'abeilles, bien heureux encore si les abeilles voisines ne viennent pas piller et remportent, avec les provisions, l'infection dans leur propre ruche.

L'assemblée des présidents à Yverdon a examiné la question et a adopté la manière de faire suivante :

La première chose est de se rendre un compte exact de l'intensité de la maladie en terre romande. A cet effet, elle demande à tous les apiculteurs de bien vouloir recueillir une vingtaine de cadavres d'abeilles dans les ruches qu'ils pourront perdre cet hiver ou au printemps. Ces abeilles devront être envoyées au détenteur du microscope de la région qui les analysera et tiendra une statistique de ses opérations. Au 1^{er} juin, il enverra un rapport au président de la Romande. Celui-ci, après avoir condensé tous ces rapports régionaux, rédigera un rapport circonstancié dont un double sera transmis au Liebefeld.

Neuchâtel, le 10 novembre 1924.

C. Thiébaud.

LES VERTUS ALIMENTAIRES ET THÉRAPEUTIQUES DES DIFFÉRENTS MIELS DE FLEURS

(SUITE)

Le miel de Savoie.

Provenance et fleurs prédominantes. — *Qualités.* — C'est un miel de montagnes et il est caractérisé par la très grande variété de nectars qui le composent. Les labiées y abondent, comme dans le miel de Narbonne et comme pour ce dernier il en existe deux qualités. La première récolte, en juillet, donne toujours un produit peu coloré, onctueux, aromatique, granulant finement. Il est particulièrement apprécié des gourmets dont beaucoup le préfèrent au miel du Gâtinais qu'ils trouvent parfois un peu fade.

Lorsqu'il est récolté à l'arrière-saison, il est plus riche en lavande, en thym et en bruyère. Il est par conséquent beaucoup plus coloré, d'une saveur quelquefois amère et prend à la gorge. Il est beaucoup moins recherché pour la table à cause de ces raisons, mais il pourrait très utilement être employé en infusions pour les toux, les rhumes, grâce aux principes balsamiques qu'il contient.

Il est bon d'ajouter, en effet, que ce miel de Savoie contient parfois une notable proportion de miellat, de pin, de sapin, ou de tilleul. Nous avons eu en notre possession des échantillons absolument noirs, peu agréables d'aspect, mais délicieux au goût et excellents comme remèdes aux rhumes légers.

Le miel de Chamonix est en quelque sorte une variété de miel de Savoie. Il est vendu à l'état liquide. Il est d'un beau jaune d'or et d'un arôme et d'un goût parfaits.

Composition chimique. — Voici le dosage d'un échantillon moyen de miel de Chamonix, à titre d'exemple :

Eau	19.78
Sucres réducteurs	71.45
Saccharose	4.28
Gommes et dextrines et mat. alb.	3.10
Mat. minérales	0.45
Divers et pertes	0.94

Total : 100.00

Il faut noter dans ce miel la proportion relativement forte de gommes et dextrines (4.74) ce qui indique l'addition ou plutôt la présence de miellat. C'est la principale raison pour laquelle ce miel granule très difficilement.

Usages et utilisation. — Les usages sont ceux primitivement indiqués. En raison de son goût particulièrement agréable, nous pensons que ce miel pourrait être recommandé pour les « cures de miel ».

Certaines personnes, en effet, se montrent réfractaires à la consommation de ce produit, pourtant délicieux, sous prétexte qu'il est trop sucré, ou prend à la gorge. Nous pensons que le miel de Savoie, à cause de son goût très fin, de sa fine granulation, de son bouquet pour tout dire, serait apprécié même par les plus réfractaires, et à ce titre, nous n'hésitons pas à le recommander chaudement à tous ceux qui seront amenés à rétablir leur santé chancelante, en faisant périodiquement l'indispensable « cure de miel ».

Le miel de fleurs d'oranger.

Provenance. — Le miel de fleurs d'oranger ne se récolte pas en France. Nous en avons vu seulement en Espagne, où dans la province de Valence, on en récolte de grandes quantités, et en Algérie aux environs de Boufarick et de Blidah.

Pour être obtenu à l'état de pureté, il doit être extrait des cadres dès la fin de floraison des orangers. C'est-à-dire dans les derniers jours du mois d'avril ou le commencement de mai, selon les régions.

Qualités. — Le miel d'oranger est d'une belle couleur jaune ambré, clair, transparent, d'un arôme très agréable, d'une saveur douce et sucrée. Lorsqu'il cristallise, il est d'un blanc très légèrement teinté, d'un grain très fin et onctueux au toucher.

Cependant, à cause de sa saveur douce et très sucrée, certains palais peuvent s'en lasser assez vite.

Composition chimique. — Nous donnons ci-dessous la composition d'un miel de la récolte 1923, provenant de Jativa (Espagne).

Eau	21.00
Sucres réducteurs	68.70
Saccharose	6.30
Matières albuminoïdes	2.15
Matières minérales	0.97
Divers et pertes	0.88

Total : 100.00

Dosage spécial des matières minérales :

Phosphate de fer	0.251
Phosphate de chaux	0.535
Carbonates et sulfates	0.184

Présence de l'acide formique, de l'invertine et des vitamines B.

Usages et utilisation. — Sous la réserve énoncée plus haut, le miel d'oranger est un excellent miel de table. Mais nous pensons qu'il a une utilisation tout indiquée dans la pharmacopée familiale sous les deux formes suivantes :

1° A l'état pur, à la dose de 100 grammes par jour pour les adultes, dans tous les cas d'insomnie consécutive à de mauvaises digestions. Il pourrait être également pris sous forme de tisane, à raison de 20 gr. de miel pour 200 gr. d'eau.

2° Il est un précieux auxiliaire dans l'alimentation des jeunes enfants. C'est un calmant de premier ordre et il peut être donné à partir du quatrième mois, soit en tisane légère, soit pur. Ne pas dépasser une cuillerée à dessert par jour et augmenter progressivement à mesure que l'enfant grandit. Consulter néanmoins un médecin.

En résumé, le miel d'oranger est un remède précieux contre l'insomnie et les mauvaises ou difficiles digestions.

(*A suivre.*)

Alin Caillas, ingr agricole.

RAPPORT GÉNÉRAL SUR LES PESÉES DE 1924.

L'année 1924 restera à la mémoire de chaque apiculteur, comme sa devancière, elle fut néfaste et sera classée dans la série des mauvaises comme rendement apicole.

Jupiter Pluvius nous a tenu fidèle compagnie une très grande partie de l'été, quelques belles journées du 10 au 15 juillet, mais hélas trop tard pour une récolte normale ; dans la plaine, les fleurs sont fauchées, il n'y a plus guère d'espoir.

La consommation pendant l'hiver 1923 - 24 peut se résumer à une moyenne de 7 kg. environ. Saint-Luc consomme cependant 12 kg. 300. Le résultat des pesées de mai est relativement faible. Seul Bulle accuse une augmentation de 11 kg. 900, tandis que partout ailleurs, ce ne sont que 6 kg. au plus ; Coppet arrive même avec 1 kg. 950, diminution.

Les pesées de juin sont très inégales, alors que Saint-Luc a une augmentation de 20 kg., Premploz en a 13 kg. 200, Cressier 14 kg. 800 et Glovelier 18 kg. 600, plusieurs stations de plaine doivent enregistrer des diminutions, citons Dompierre, Chavannes s/Lausanne, Cernier, etc., etc.

Pour l'ensemble de l'année, c'est la station de Glovelier qui arrive au premier rang avec 3 kg. 500 pour la journée du 12 juillet, ce fut la plus forte.

Disons cependant que dans les régions montagneuses du Jura, au-dessus de 900 mètres d'altitude, il y eut de jolies récoltes.

Il faut retourner bien longtemps en arrière pour constater une telle disette de provision d'hivernage, les sacs de sucre sont soumis à une rude épreuve, garde à vous aux imprévoyants, le printemps 1925 pourrait réserver bien des surprises.

Montezillon, octobre 1924.

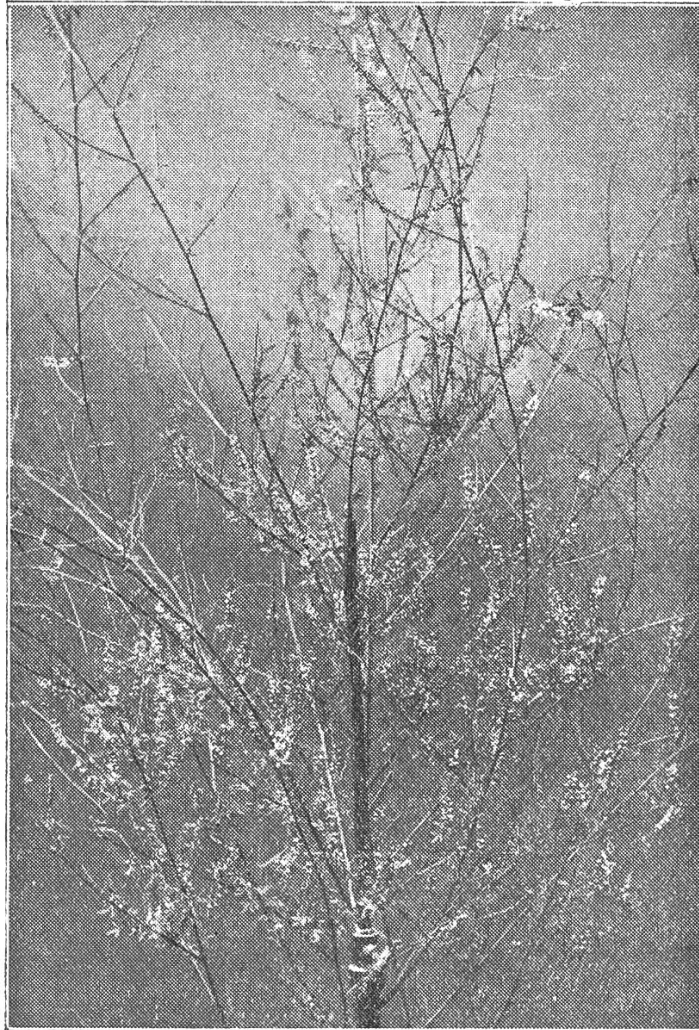
François Savary.

LA MEILLEURE DE NOS PLANTES MELLIFÈRES

Le Mélilot blanc, *Mélilotus officinalis*.

Jadis, elle ornait encore quelques lisières de forêts, mettait une note animée sur quelques terrains incultes, c'était la dernière ressource des abeilles lorsque la flore des prés était éteinte.

Aujourd'hui elle est à peu près disparue, il n'en reste que quelques plantes sur le territoire de la commune d'Aigle, En Clavelaire, et aux Farrettes ; deux petits lots sur celui d'Ollon, en Lombard, et aux carrières de Saint-Triphon, ce dernier se compose d'environ trois cents plantes qui offrent, à la floraison, le plus bel aspect.



Le mélilot tire son nom du miel, tube à miel dit un vieux livre de botanique du siècle passé, sorte de luzerne importée d'Asie avec les premiers contingents de graines fourragères destinés à l'Europe.

Végétation luxuriante de mélilot blanc, atteignant 2 m. 10 de hauteur.

Le mélilot, appelé aussi luzerne bâtarde, appartient à la famille des légumineuses. Ces genres de plantes ont toutes une racine pivotante, d'une longueur souvent extraordinaire et qui chez l'esparcette peut atteindre 3 mètres « Fraas ».

Contrairement aux graminées où le pollen au plus faible ébranlement sort des anthères ouvertes en légers nuages, et qui arrive ainsi au stigmate par la voie de l'air, chez les légumineuses, il en est tout autrement, et la pollinisation du stigmate ne peut se faire ici que par l'intervention d'insectes venant butiner dans la fleur du miel ou du pollen. Il y a dans la fleur des dispositions particulières, afin que les grains glutineux du pollen, s'attachent à l'insecte, et soient transportés par lui sur une fleur autre que celles dont ils proviennent.

Nous avons plusieurs variétés de mélilot, le jaune, le blanc, le bleu seulement répandu dans les contrées chaudes de la France. La plus intéressante pour l'apiculture est la variété blanche donnant du nectar jusqu'à la fin de l'automne.

Les plants observés, commencèrent à fleurir le 20 août et étaient encore en fleur le 10 octobre : on trouve sur la même fleur une graine mûre et une fleur naissante. Cette fleur pareille à celle de la glycine ou de l'esparcette est multiflore, elle se compose d'une grappe formée de 40 à 50 calices, de ce fait la plante en possède jusqu'à deux mille, d'un accès facile à l'abeille, regorgeant d'un nectar jaune or, facilement contrôlable en pressant une fleur entre deux feuilles de papier buvard qui teindra ce dernier. Cette belle plante mellifère est d'une culture facile, et c'est à sa propagation que nos efforts doivent tendre.

Créons artificiellement des semis de reproduction dont les graines se répandront à nouveau avec le modique soin d'un hersage au râteau de fer, car il faut au mélilot blanc une terre fraîchement remuée où elle atteindra jusqu'à 2 m. 10 de hauteur.

La puissance germinative du mélilot jaune est très grande, cela explique la nombreuse présence de ces plantes, dans nos campagnes, nous en trouvons même sur le ballast des voies ferrées, plantes étiolées sur sol maigre ; il aime les endroits ensoleillés des rochers, très répandu autour des vignobles, surtout de ceux de Saxon et d'Evionnaz, il est médicinal et fleurit au mois de juillet jusqu'à mille mètres d'altitude. Le mélilot blanc est essentiellement une plante de la plaine.

En France on trouve des cultures de mélilot blanc à l'usage des abeilles dans le but d'accroître la production du nectar.

Certains insectes, tels que lépidoptères, diptères, naissent dans les fleurs même qui les nourrissent pendant l'état larvaire, et les nour-

rissent encore adultes. La nature, d'un même zèle, prodigue largement ses mamelles à tous ses nourrissons, c'est ainsi qu'une mouche pond ses œufs dans les fleurs du mélilot jaune et détruit le nectar, en éloignant souvent l'abeille qui semble avoir de la répugnance pour ces hôtes.

« Souvenirs entomologiques de M. F. Fabre ». Donc, cultivons de préférence le mélilot blanc, supérieur dans sa forme et son rendement, mettons à profit les petits endroits oubliés pour la prospérité de l'apiculture.

Aigle, octobre 1924.

Louis Roussy.

UNE DROLE D'IDÉE

Il fut un temps pas bien éloigné où l'on voyait dans la saison des framboises, chastes jeunes filles, accompagnées du grand frère, se diriger avec des bidons vers la forêt pour cueillir les précieuses baies. Depuis quelques années, l'habitude disparaît parce que les framboises, paraît-il, se font rares. En juillet dernier, j'eus la clef de l'énigme en accompagnant, comme représentant de la presse, les forestiers romands dans les bois du Jura. « Les coupes rases sont interdites » nous a-t-on dit à maintes reprises. Rien d'étonnant alors que pendant ces deux jours de randonnées, nous n'eûmes pas l'occasion de goûter de ce fruit si précieux pour les confitures.

Un autre mystère était éclairci. On sait quelle précieuse manne les fleurs du framboisier constituent pour nos abeilles ; elles y puisent à journée faite pendant des semaines que durent la floraison, sans compter le prélèvement qu'elles font plus tard sur le fruit lui-même.

Je m'apercevais bien que mon rucher de forêt diminuait de rendement. Parbleu ! c'est que mon million de bêtes à cornes ne pouvait plus se ruer sur les framboisiers succédant aux coupes rases puisque celles-ci sont supprimées. Que faire ? Geindre et ajouter un nouveau chapitre aux lamentations de l'heure présente à cause du manque de récolte. Non point ! Ce que la loi inexorable nous supprime, créons-le nous-mêmes.

J'arrive à la conclusion. Nombreux sont les propriétaires qui ont du terrain de peu de rapport à proximité du rucher : tertre, bordure de maison, jardin trop grand, coin inutilisé, que sais-je ? Pendant la saison morte, faites un léger défonçage et au printemps plantez-y des framboisiers qui donneront double profit. Je ne sais si les

abeilles vous seront reconnaissantes mais en tout cas la ménagère, heureuse de remplir ses bocaux à confiture sans faire les interminables courses à la recherche de fruits maintenant sous sa main.

Un exemple concluant dans ce domaine a été fait dans la belle propriété de Pontreuse sur Rolle, appartenant à M. Fatio, de Genève. 400 perches de vignes défoncées il y a quelque dix ans ont fait place à une superbe « framboiserie » de rapport très lucratif. C'est même ce qui a donné l'idée au vigneron L. Rochat d'établir un rucher très prospère.

Frais de culture et de cueillette déduits, l'exploitation du terrain rapporte 1 fr. les qm². La vente des fruits est facile même aux habitants du village. J'ai déjà expérimenté la chose dans mon jardin et me propose d'y consacrer 100 perches de terrain attenantes à l'un de mes ruchers.

H. Berger.

L'HIVERNAGE DES ABEILLES

L'hiver est là. Que va-t-on faire pour qu'elles soient bien abritées, assez au chaud, et que tu sois tranquille ?

Premièrement ce n'est pas tout que la chaleur, il faut un facteur pour la produire. Au naturel c'est le soleil, pour l'artificiel c'est le carbone. L'hiver, le soleil est éloigné de nous, ses rayons sont faibles et pour nous maintenir la chaleur nécessaire, nous avons recours aux procédés chimiques. Il en est de même pour les abeilles. Les abeilles se groupent en hiver en sphères et ne dorment pas, le centre de leur sphère a une température qui va de 16° à 36°. C'est par le carbone que les abeilles réchauffent la ruche, le carbone mis en combustion dégage de la chaleur, le miel c'est le carbone, l'appareil qui met en combustion le carbone c'est l'abeille. Lorsque la température s'abaisse dans la ruche et atteint 16° centigrade, vite les abeilles se mettent à manger du miel qui par leurs organes produisent chimiquement la chaleur.

Pour mieux comprendre l'effet de la chaleur, et son application étant un point capital pour l'apiculteur, je veux faire un petit exposé. Supposons que l'on veuille chauffer 1 litre d'eau dans un récipient et l'élever de 16° à 36° de température, il faudra pour l'élever à cette température 20 calories, l'unité de la chaleur est la calorie. La calorie peut être fournie par plusieurs procédés, soit le carbone, frottement, électricité, un élément chimique, etc. Mettons simplement sous notre récipient une lampe contenant du pétrole, graduellement la température de l'eau s'élèvera, tandis que le pétrole

dans la lampe diminuera en proportion de la chaleur demandée. Puisque nous voulons rester à 36° centigrade éteignons la lampe, la consommation du pétrole est arrêtée et le récipient ne reçoit plus de chaleur. Ce récipient d'eau n'étant pas isolé par des matières isolantes, rapidement l'eau se refroidira au contact de l'air glacial, et pour maintenir la température de l'eau entre 16° et 36°, il faudra à tout instant rallumer la lampe.

Dans la ruche, au lieu de la lampe, c'est l'abeille, le récipient c'est la ruche, la température de l'eau c'est la température de la ruche, le pétrole produisant le pouvoir calorique, c'est le miel, ces quatre règles sont unies, jamais une sans les trois autres.

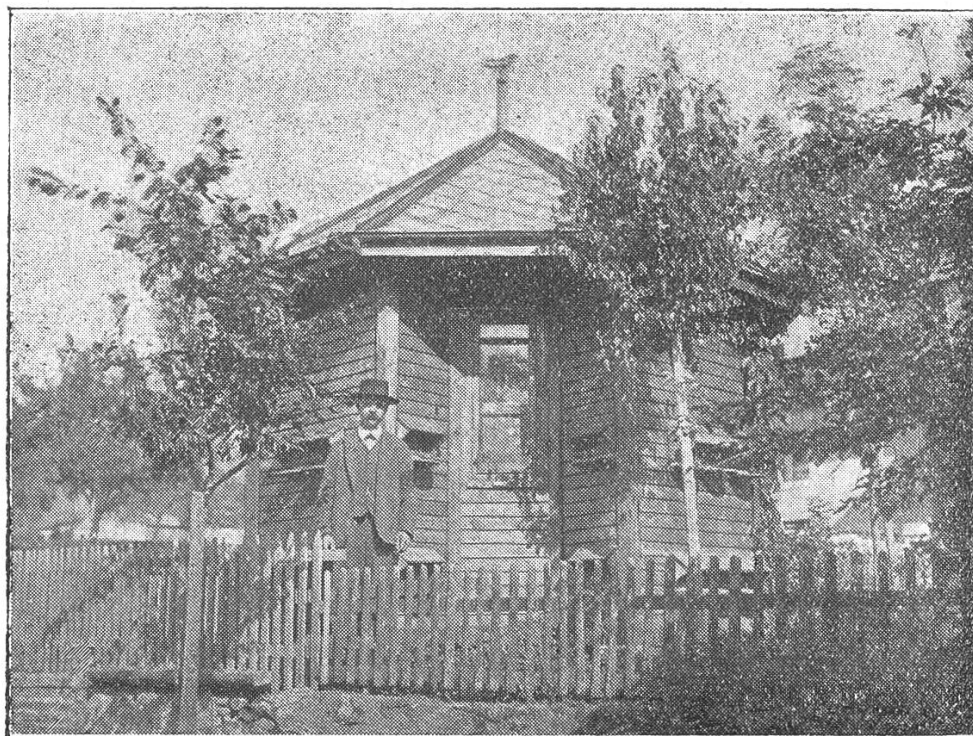
Pour que les abeilles hibernent très bien il faut une ruche conservant (isolant) bien la chaleur, qu'elle possède le plancher de bonne épaisseur ainsi que les parois, la couverture (ou coussin) fermant le dessus de la ruche hermétiquement, même y coller du papier à l'endroit où est réuni le coussin et le corps de ruche, de façon à ce que la circulation d'air ne se fasse que par le trou de vol. Une ruche ainsi isolée conservera sa chaleur pendant bien des heures.

Si la ruche est trop mince ou si elle a de mauvaises « connexions » il se formera des courants, le contact se fait rapidement de la ruche avec l'air extérieur. La température intérieure de la ruche baissera rapidement et à tout instant il faudra rallumer la lampe et ensuite éteindre pour maintenir la chaleur nécessaire au centre du nid. Comme la lampe nous représente les abeilles, vite elles seront usées par ce mouvement de consommation. Le « pétrole » se consomme en grande quantité et avant le milieu de l'hiver le miel que je représente par le pétrole sera tout consommé. Il y a de bon pétrole et du mauvais, le mauvais produit une abondante suie, la lampe est salie, elle ne produit plus la chaleur nécessaire. Le même phénomène se produit avec du mauvais miel, les abeilles en consomment beaucoup plus, ce qui produit la dysenterie. Donc c'est un garde à vous : toujours surveiller la bonne qualité de leur nourriture. Le foyer de la loque c'est le récipient non isolé (la ruche), une ruche mal entretenue, boîte à courants d'air ; en chemin de fer vous savez ce que c'est !

Je voudrais que nos grands savants dans l'apiculture renouvellent les recherches des causes réelles de la loque, pour moi c'est en hiver qu'elle commence. Une ruche ne résistant pas aux intempéries, la température baisse en dessous de 6° centigrade.

Ayons donc des ruches permettant aux abeilles de lutter victorieusement contre le froid.

Pahud Th.



Rucher de M. Héli PICHONNAT à Lovattens.

24 ruches Bürki Jecker, entrées à l'est, au sud et à l'ouest.

Les colonies ouvertes au sud essaient plus et ont eu, cette année, meilleure récolte.
(Moyenne générale : 13 kg.)

PRIX DE REVIENT D'UN RUCHER DE 3 m. 80 AU CARRÉ

Achat et transport de 700 briques de 8 cm. à 6 trous, posées de champ, 90 fr. ; 7 sacs de chaux et ciment lent, 42 fr. ; 2 chars de sable ou de ballast, 25 fr. ; une grande fenêtre, trois petites, donnant sur les ruches et une porte, matériel usagé provenant de démolition, le tout 60 fr. ; 10 feuilles de tôle plate galvanisée, 85 fr. ; frais généraux, 8 fr. Total : 310 fr.

Et la main-d'œuvre, direz-vous ? Parbleu, faites comme moi, empoignez pelle, truelle, marteau, fil à plomb, niveau et gaiement mettez-vous à l'œuvre. Cela demande 10 jours à 2 personnes. Dans ce joli local vous pourrez remiser du côté du soleil 20 hausses empilées jusqu'au plafond, plus loin, devant les fenêtres, la table d'extraction et le maturateur ; bref, extracteur, caisse à cadres, tout se case le long des parois y compris 10 ruches du côté ensoleillé. La brique est chaude, économique et ne demande nullement à être recrépie. Ce n'est pas l'ouvrage qui fut pénible, mais plutôt les 30 km. de vélo à faire chaque jour pour se rendre « au chantier », mais aussi quelle

satisfaction de contempler son œuvre terminée ; je vous en donnerai une fois la photographie.

Mont s/Rolle, 28 octobre.

H. Berger.

L'EXPOSITION DE NEUCHÂTEL

Pour ceux qui ont été empêchés de faire un voyage quelquefois long et fatigant pour visiter l'exposition romande d'apiculture et cantonale d'horticulture à Neuchâtel, résumons un peu nos impressions sur la partie qui nous intéresse, soit l'apiculture.

Sise sur le belvédère du Crêt d'où la vue s'étend depuis nos pieds sur les massifs de fleurs de toutes couleurs, sur le lac bleu, sur les collines du Vully jusqu'au Alpes blanches et majestueuses, la tente de bâches réservée à l'apiculture recouvre une surface de 300 m². Parcourons-la si vous le voulez bien et étudions les lots exposés.

De l'entrée principale sous le grand cèdre à l'ouest de l'Université, gravissons ensemble le petit chemin qui sous les branches des conifères nous conduit sur le Crêt.

A gauche en arrivant, en plein air, nous rencontrons un rucher verni vert et rouge de très belle apparence. Entrons-y. Tout y est proprement travaillé, bien calculé, point de place perdue. Deux étages de ruches se posent sur des poutres et nous remarquons les fonds qui se retirent très facilement ; les vitres tournantes, une table qui se baisse après usage, deux armoires à cadres, couverture en tuiles. Le tout facilement démontable est arrivé par camion de Villarvolard et restera au pays, un apiculteur s'en étant rendu acquéreur. Pour ce rucher, des ruchettes d'élevages et un grand rucher qui paraît très pratique avec son pont roulant et qui est exposé en miniature à l'intérieur du hall, MM. Jaquet ont obtenu le maximum des points, soit 20 et un prix d'honneur. C'est un très beau résultat qui fait honneur aux excellents menuisiers de Villarvolard.

Devant la halle, entre quelques sapins de décoration, quelques ruches appartenant à la Côte neuchâteloise. Nous y remarquons une ruche d'élevage formée de quatre ruchettes très pratiques, une ancienne ruche lucernoise dont le corps de paille est surmonté d'une caissette en bois contenant trois étages de cadres de hausse, heureux pays où les abeilles arrivaient à remplir pareilles ruches et hausses. Une ruche de paille qui doit rappeler l'apiculture bientôt oubliée de nos pères. Un cérificateur solaire qui pour la première fois fonctionne cette année, le soleil ayant daigné répondre à l'invitation des api-

culteurs et faisant risette à notre exposition. Une ruche anglaise importée directement.

Sous un auvent vieux style, éclairé pour la nuit d'une lampe à huile, héritage des ancêtres, nous arrivons à l'exposition rétrospective, c'est ici que nous réalisons les progrès de l'art apicole, c'est d'ici que nous envoyons une pensée émue à nos vieux maîtres, aux Huber, aux de Gélioux, aux de Ribeaucourt, aux Bertrand. Voici un long tuyau de paille de 50 cm. de diamètre et de 1 m. de long fermé de chaque côté par un bouchon de paille, c'est une ruche syrienne nous dit-on. Nous croyons plutôt nous trouver en présence de la ruche décrite par de Gélioux à la société des sciences de Paris au commencement du siècle passé. Vieux souvenir aussi que cette ruche carrée de bois, vitrée de chaque côté, vitres recouvertes de volets de bois. Elle a appartenu aussi au pasteur des Bayards et la Côte neuchâteloise est fière d'en être la propriétaire actuelle. Et cette riche relique, ruche de paille finement travaillée, à petites vitres et ne vous en déplaie thermomètre à l'intérieur et planchette ciselée qui retenait la nourriture versée par un petit trou se trouvant à l'arrière, ruche à cadre quoique ronde ; nous y découvrons une plaque indiquant le nom du fabricant de Londres. Voici une immense paille partagée à l'intérieur par une croix de bois. Le fabricant avait remarqué que les abeilles devaient bâtir chaque année, et chaque année il découpait l'un des quarts. Voici une ruche de paille surmontée d'un plateau de paille la débordant fortement et recouverte d'un chapeau de paille. Elle a vivement intéressé M. le Dr Armbruster, l'entomologiste bien connu de Berlin, qui en a fait un dessin et lui trouve une grande ressemblance avec les ruches décrites par Collumel. Suspendue à la paroi, une blouse d'un autre siècle, faite de lin filé à la main, avec de gros gants épais et un voile de jonc tressé, le tout d'une pièce, excessivement lourd ; pauvre apiculteur qui devait porter pareille cuirasse, il devait être solide et à sa place j'aurais préféré quelques piqures. Une vieille pipe de bois dans laquelle on soufflait, complétait l'attirail. L'extraction du miel se faisait dans une écuelle de terre percée de trous dans laquelle le miel était malaxé.

Sur les pentes gazonnées, un peu à l'écart, se trouvent les abeilles vivantes. Heureuses de sentir les caresses d'un chaud soleil si longtemps désiré, de sentir des fleurs à proximité en abondance, de faire des visites aux sections non hermétiquement fermées, elles y vont même sur la pâtisserie du thé-room et jusque chez les demoiselles du champagne qui croient utile, pour concentrer leur vol dans une partie de leur cantine, de leur donner à boire du champagne dans

une assiette, et nos abeilles, plus sages que les hommes, boivent des rasades et ne deviennent pas pompettes. Tous ces apports encouragent les colonies et c'est ainsi que nous avons le plaisir de constater de superbes plaques de couvain fin septembre.

Une Dadant-Blatt, une Layens, un tronc percé et quatre ruchettes dont deux à vitres forment le cheptel vivant de l'exposition.

Devant soi, en entrant dans la halle, un petit massif de fleurs, puis, sur trois étages et une longueur d'une quinzaine de mètres, l'exposition de la Romande. Au premier plan une grande vitrine contient des sections de toutes formes dont quelques-unes fort jolies pour l'année, puis, encadré de plantes vertes, le buste de Bertrand, grandeur naturelle, fondu et sculpté en cire par François Jaques. Groupés par sections, les miels de tout le pays romand représentant tous les tons et tous les goûts. Par-ci par-là, entre les bocaux, quelques bouquets, des asparagus, des palmiers, des buissons, d'un superbe effet. L'exposition de la Romande donne une idée de ce que peut faire une collectivité forte et bien conduite. Le jury lui décerne des félicitations. Les sections de Nyon et du Val-de-Ruz ont fourni *gratuitement* le miel qu'elles exposaient.

En suivant, à droite, nous arrivons à l'exposition de la Côte neuchâteloise : exposition très complète ; nous y remarquons le matériel pour l'élevage des reines, un méloscope, des photographies, des planches, des graphiques, des livres et journaux. L'assurance contre la loque expose son microscope et toute une pharmacie. Nous y remarquons des tableaux fort bien exécutés représentant la loque, le noséma et l'acariose.

La sous-section de la Béroche, sur un stand de fort bon goût, expose des miels des différents villages, de différentes années et une superbe capote. Félicitations du jury.

Dans une vitrine, de très jolies sections, c'est M. Hirt, des Verrières, il se fait par l'exposition une très utile réclame.

Faisant pendant à l'exposition de la Béroche, l'*Almanach apicole* de M. Haessler, de Saint-Aubin. On reconnaît ici, la même idée originale, le même soin méticuleux dans la présentation que pour l'exposition de la Béroche et nous ne serions pas étonné que ce fut le même cerveau qui ait conçu le plan de ces deux expositions. Même récompense, félicitation du jury.

Planchettes et cages à reines présentées par M. Etique, de Courroux. Arrivées trop tard pour participer au concours, elles sont longuement examinées par les apiculteurs qui les trouvent pratiques. A M. Etique de mettre son invention dans le commerce et les api-

culteurs apprécieront. C'est à l'ouvrage que l'on reconnaît l'ouvrier.

Un coussin de velours noir, des poignées nickelées, deux bouteilles retournées, qu'est-ce donc que cette affaire ? C'est paraît-il un nourrisseur exposé par M. Werth, de Saint-Ursanne. Il n'a pas le don d'enthousiasmer le jury qui le déclare article de fantaisie et frémit en pensant à ce beau velour noir « enguêlé » de sirop.

M. Montandon, de la Brévine, a de fort belles sections dans une vitrine. Nous regrettons son exposition de miel extrait dans des bocaux à conserve muni de leur gomme. Vous avez remarqué le goût et l'art qu'a mis dans sa présentation votre voisin, M. Bétrix, à la prochaine exposition revenez-nous, vous habitez le pays du beau et du bon miel, vous ferez certainement mieux.

Voici encore du miel de montagnes en sections et en rayons, dont deux ne pèsent pas moins de 4 kg. et 4 kg. 500, des bocaux, des cœurs en rayons si beaux qu'on en mangerait, des cellules de bourdons, de reines, d'ouvrières, avec à côté les animaux épinglés, le tout arrangé avec un tel goût que l'on chercherait une idée féminine et des doigts de fée. M. Bétrix, des Verrières, ajoutez à votre exposition quelques graphiques, tableaux de pesées, un peu de littérature apicole et avec le goût que vous y mettez et les réels talents qui vous sont donnés, allez à Berne l'année prochaine, nous vous promettons des lauriers.

M. Grandjean expose de fort beaux miels, malheureusement ils ont été récoltés pas assez mûrs et nous craignons pour leur conservation.

M. Rindisbacher, de Cernier, expose un appareil à désoperculer très pratique. Nous l'avons vu fonctionner et le trouvons très bon.

(A suivre.)

Le Commissaire : C. Thiébaud.

NOUVELLES DES RUCHERS

M. Hervé Joly, à Noiraigue (Neuchâtel). — Année maigre diront les apiculteurs en parlant de 1924 !

Ceux de la montagne ont été mieux partagés que ceux de la plaine, et le Val-de-Travers a, malgré le temps peu clément, donné une petite récolte de beau miel en fleurs.

Les trois ruches que j'avais mises en hivernage en automne 1923, étaient en parfaite santé, avaient des provisions et du couvain, lors de ma première visite du 24 mars.

Le 27 mars, je constatais de beaux apports de pollen provenant de saules croissant à proximité de mon rucher.

En avril, j'augmente le nombre de mes ruches par l'acquisition de quatre colonies au Vignoble et une au Vallon.

Avril et le commencement de mai ne furent pas propices à la récolte, et les ruches remplies d'abeilles consomment beaucoup ; une surveillance étroite des provisions est nécessaire si on veut éviter des pertes.

Dans plusieurs cas, il faut avoir recours aux nourrisseurs et aux rares rayons restés de 1923.

La deuxième quinzaine de mai laisse espérer une certaine récolte, le 22 mai, je pose les hausses et... la pluie et le froid empêchent encore, durant une semaine, la sortie des butineuses.

Le 30 mai, ciel radieux et, il fallait s'y attendre, les essaims commencent à sortir ; j'en ai un que je m'empresse de mettre en ruche, le second sort le 6 juin et le troisième le 17 juin, dans l'intervalle j'en ai acheté un à un collègue. Tous mes essaims sont sortis des ruches achetées ce printemps. A la mise en ruche, ils ont été pourvus de cire gaufrée et nourris au sirop, aussi leur développement est rapide. Un collègue a eu dix-sept essaims avec onze ruches, dont sept ruches de paille.

Le temps reste maussade, à chaque éclaircie nos butineuses sortent et rapportent, les hausses avancent et il faut mettre la deuxième à plusieurs.

Le 18 juillet je procède à la première récolte et le 21 août je retire toutes les hausses restantes car, il n'y a plus d'espoir de les voir compléter. Une sérieuse visite du nid à couvain me fait constater que certaines colonies n'ont presque aucune provision et je commence immédiatement la distribution du sirop, que je termine le 12 septembre.

Le 5 octobre je mets l'attirail d'hiver à toutes mes colonies.

A titre de curiosité, je signale encore le petit fait suivant :

Le 10 octobre, à midi et demi, j'ai pu voir volant à proximité du trou de vol de la ruche contenant mon premier essaim, une superbe reine noire ; j'en déduis que la reine de cet essaim primaire est morte et que les abeilles lui ont élevé une remplaçante. Sera-t-elle fécondée, je ne puis l'affirmer et je ne le saurai que l'année prochaine. Je me ferai un plaisir de renseigner le *Bulletin* dès que je le pourrai.

* * *

Saint-Cybardeaux (Charente), le 17 octobre 1924. — Je viens aussi vous donner des nouvelles de mon année apicole et vous envoyer une petite photo de mon rucher qui se compose de dix colonies, quatre sont logées en ruches D.-B. dont trois furent les premières et l'autre est placée la plus loin, séparée des deux Layens par quatre ruches vulgaires recouvertes de leurs grands capuchons de paille.

J'ai planté cette année une rangée de plants de vigne devant les ruches pour leur faire plus tard un bon ombrage, ce qui évitera l'effondrement des rayons comme cela m'est déjà arrivé pendant les fortes chaleurs.

Toutes mes colonies se sont bien développées au printemps mais plus lentement que l'année dernière, c'était un printemps fleuri et j'ai encore dû poser les hausses vers le 20 avril mais la température variable a peu accordé pour la première récolte qui s'est arrêtée vers le milieu de juin sans avoir rempli les hausses, heureusement que la seconde a été meilleure en juillet sur les deuxième coupes de luzernes ; la moyenne a été de 25 kilos par ruche hivernée sans compter une Layens qui est devenue orpheline et n'a pu récolter que juste ses provisions, j'ai profité de son orphelinage pour lui enlever tous les vieux rayons du nid qui pouvaient bien avoir vingt ans et étaient devenus fixes, les cadres n'étant plus des cadres et ne lui ai laissé que les cinq ou six cadres neufs qu'elle avait bâtis l'an dernier, pour la récolte je lui ai donné, en plus, deux cadres garnis de couvain et de couveuses pris dans l'autre Layens, et huit jours après j'ai mis entre ces deux cadres un bel alvéole de reine prêt à éclore qui a été accepté, maintenant la colonie est bien refaite,

munie d'une bonne jeune reine. Deux D.-B. ont été peuplées au printemps de deux petits essaims qui avaient bien hivernés sur cinq demi cadres Voirnot dans des ruchettes provisoires et m'avaient été donnés. Pour les apporter de 50 kilomètres, je les ai fait voyager de nuit au



Rucher de M. Richardeau.

clair de lune un peu par le train mais la plus grande partie du trajet à bicyclette. C'était un peu embarrassant mais tout a été pour le mieux et malgré les secousses, pas un rayon n'a été brisé. Ces deux essaims ont bien prospéré dans leurs nouvelles maisons et ont récolté la valeur d'une hausse en plus que leurs provisions après avoir bâti entièrement leurs corps de ruches.

J'ai remarqué cet été que toutes mes colonies ont des poux qui se cramponnent dans les poils sur le thorax des jeunes couveuses qui ne sortent pas encore de la ruche, les abeilles n'en paraissent pas trop incommodées mais je me propose de faire fumer du tabac à mon enfumoir lors du nettoyage des ruches au printemps pour faire lâcher prise à ces intrus puis je mettrai à plusieurs reprises du soufre sur les plateaux, pensez-vous que ces moyens seront efficaces ? S'il existe d'autres moyens plus sûrs, voudriez-vous me les donner je vous prie ou quelques lecteurs du *Bulletin* ?

En ce moment, nous n'avons eu que quelques petites gelées mais on sent que le froid va commencer, je ne le crains pas pour mes ruches, elles sont prêtes pour l'hivernage, les abeilles sont belles et en bonne santé, toutes jeunes et elles ont eu encore une bonne période de beau temps depuis quinze jours qui leur a permis de faire quelques petits apports.

DONS REÇUS

Bibliothèque : M. Ami Porchet, instit., Ropraz, 2 fr. — M. Jos. Walther, Delémont, une brochure : « Rassenzucht der Schweizer Imker ».
Nos meilleurs remerciements. Schumacher.

NOUVELLES DES SECTIONS

Section de Grandson et Pied du Jura.

Le dimanche 7 décembre 1924, à 2 h. après-midi, au local habituel, Café du Commerce, à Grandson, conférence de M. A. Porchet, apiculteur à Ropraz. Sujet : « L'élevage des reines et questions qui s'y rapportent. » Nous comptons sur une nombreuse participation.

Le Comité.

* * *

Assemblée à Divonne.

Le syndicat des apiculteurs du Pays de Gex se réunit le dimanche 7 décembre à Divonne. Pour fraterniser avec les collègues de la région, ce syndicat a demandé une conférence à M. Forestier qui parlera à 14 heures de l'apiculture moderne et présentera des projections lumineuses. Les apiculteurs suisses sont cordialement invités à participer à cette réunion. Voilà ce que nous sommes chargé de dire et ce que nous faisons le plus volontiers. La question passeport sera aplanie. Donc, que tous ceux qui le peuvent aillent à Divonne le 7 décembre, ils en reviendront enchantés.

Schumacher.

QUESTIONS

1° Des ruches construites de la façon suivante réaliseraient-elles les conditions protectrices nécessaires pour un bon hivernage dans la haute montagne, soit : Plateau de 4 cm. d'épaisseur ; corps de ruche à deux feuillets sur les quatre faces avec feuillet intérieur de 2 cm. d'épaisseur ; entre deux de 2 cm. garni de sciure de bois ; revêtement de 1 ½ cm.

2° J'ai eu ce printemps quelques colonies atteintes de noséma (d'après analyse faite au Liebefeld). Devant mon rucher se trouve un étang, avec eau stagnante, où mes colonies se pourvoient d'eau principalement au printemps. Lorsque les ruchées exécutent des vols de propreté en hiver et au printemps l'étang susmentionné se trouve être dans la zone ordinairement la plus salie par les excréments des abeilles. D'après des renseignements il paraît que les abeilles atteintes de noséma expulsent des spores de cette infection avec leurs déjections et que ceux-ci conservent pendant un certain temps leur vitalité dans l'eau. Existe-t-il un moyen pratique d'éloigner les abeilles de cette source d'infection, peut-être au moyen de produits chimiques à forte odeur antipathique aux abeilles, mais sans nocivité.

Les apiculteurs qui pourraient avoir des expériences à ce sujet sont priés de bien vouloir renseigner par la voie du *Bulletin*.

3° Quel est le nourrisseur le plus pratique pour la D.-B. dans la haute montagne ; je veux dire celui occasionnant le moins possible la déperdition de chaleur ?

4° Comment faut-il procéder pour incorporer le Naphtol Bêta au sirop ; peut-on en adjoindre sans inconvénient au sirop d'hivernage ?

5° Serait-il pratique d'agencer des hausses de la façon suivante : les cinq ou six rayons du centre garnis de sections et les rayons des extrémités destinés à l'extraction ; indiquer en même temps les sections à employer pour la D.-B. : Les sections contenant du miel operculé granulé sont-elles vendables ?

Troillet Louis.

Ruche D.-B. et D.-T. non montée.
Travail soigné compr. tout le nécess. en bois, trav. et prêt au montage, sans le couss.-nour., Fr. **22.**— Grande fab. de cadres, 1^{er} choix, **sans aucun nœud** Fr. **17.**— et **18.**— le cent. 2^{me} choix, Fr. **14.**— et **15.**—, en tilleul, Fr. **18.**— et **19.**— Beau choix de ruchettes perfect. Gr. ruches d'élev. et d'hivernage pr 4 et 8 reines sur demi et grands cadres. Couss.-nour. soigné, cont. 2 kg. Fr. **5.50**—.
Dem. prix cour. Atelier méc. fab. excl. lesart en bois pr l'apic **Eug. RITHNER**, apic. constr., **Chilis, Monthey** (Valais)

Je suis acheteur de
miel pur d'abeilles
contre paiement comptant.
Offres avec indication de prix.
J. Schaller-Fellmann, Bâle,
Spiegelgasse, 14.

La publicité du
Bulletin de la Société
romande d'Apiculture
porte et rapporte beaucoup.

PAPIERS PEINTS
L^s GEORGE Fils
MAISON FONDÉE EN 1873
LAUSANNE
Galeries du Commerce
George & Schumacher
Successeurs.

Boîtes à miel
en aluminium
Le cent: Fr. 15.--
par 500,
emballage gratuit
S'adr. à M. **Heyraud,**
apiculteur, **St-MAURICE.**

UCHER PAVILLON **à vendre**

pour cause de santé, un rucher ressemblant beaucoup à celui de **M. Roussy**, voir le numéro de septembre du *Bulletin*.

Ce rucher a produit 1500 kg. de miel par an pendant 3 ans.

Adresse : **M. Emile BONHOTE, à PESEUX** (Neuchâtel).

Plaques mellifères brevetées de Landert av. véritable miel d'abeilles et sels nutritifs
aliment pour abeilles le plus simple et le plus sain.
Brevet suisse 50,782 *Méfiez-vous des contrefaçons.* Brevet suisse 50,782
Seul fabricant pour toute la Suisse :

V^{ve} d'Otto LANDERT-EGLOFF, ALTSTÄTTEN
(St-Gall)

Téléphone 155. — Compte de chèques postaux IX 2368.

Prix par kg. sans cadre, **1.75** — avec cadre, **1.70**. Envoi franco dep. 150 kilos. — Réserve faite pour chang. de prix suivant le prix du sucre.

Dépôts : **Henri BURNIER**, Rue St-Laurent, 19, Lausanne. — **MÜLLER-MICHEL**, St-Aubin (Neuchâtel). — **VERDERRE G.**, succ. de **JALLARD**, Genève. — **Joh. ZENHAUSER**, dépositaire postal, Unterbach (Valais).